



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI BÖREĞİ

Hamur için;

500 gr un

1 yumurta

150 gr eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

1 su bardağı su

Harç için;

150 gr beyaz peynir

200 gr kıyma

3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

5 soğan

1 yumurta

Yarım su bardağı ayçiçeği yağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

50 gr dolmalık fıstık

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı kuşüzümü

Üzeri için;

1 yumurta

Hamur için tereyağı hariç tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğurun ve dört parçaya ayırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp yanm saat bekletin.

Hamurları merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine eritilip ılınmış tereyağını sürüp üçe katlayın. Tekrar yağlayıp kare şeklinde açın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Ufalanmış peynir ve maydanozu bir kaptaki karıştırın. Ayçiçeği yağı, şeker ve soğanı tencerede soteleyin. Kıyma, kuşüzümü, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika pişirin.

Hamurları kare şeklinde açıp yağlayın. Buzdolabında yarım saat daha bekletin.

Hamurları dikdörtgen şeklinde açıp ortalarına iç malzemeleri ekleyin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış tepsiye yerleştirin ve üzerlerine çırpılmış yumurtayı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Servis yapın.